



ハム、ソーセージ

本社／〒569-8577 大阪府高槻市緑町 21 番 3 号

2021 年 4 月 23 日

東京 2020 みんなのフードプロジェクト 選手村カジュアルダイニングの提供メニューの一部に 当社の切落し生ハムが使用されます！

丸大食品株式会社（本社：大阪府高槻市、社長：井上俊春）の「切落し生ハム」が、「東京 2020 みんなのフードプロジェクト 日本の「食」を選手村アスリートへと届けよう！あなたのメニュー募集キャンペーン」の本賞、選手村カジュアルダイニング採用メニュー「さっぱり桃トースト」の一部に使用されることとなりました。本賞採用メニューは、選手村カジュアルダイニングにおいて実際に世界のトップアスリートにふるまわれます。

ハム・ソーセージを通じて日本のスポーツ振興をサポートしてきた当社は、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会に出場する日本代表選手団を応援するとともに、トップアスリートの姿を通じて、次代の子供たちに生まれる新しい夢にも「食」を通じてエールを送りたいとの想いから、フードプロジェクトに協力しています。

■東京 2020 みんなのフードプロジェクト

日本の「食」を選手村アスリートへと届けよう！

あなたのメニュー募集キャンペーン (<https://tokyo2020.org/ja/games/fp-award-01/>)

主催：東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

共催：アサヒビール株式会社、株式会社 明治、味の素株式会社、キッコーマン株式会社、丸大食品株式会社

日本中から、オリンピック・パラリンピアンに届けたい日本が世界に誇る「自慢の料理」や「食卓の味」、「リフレッシュメニュー」などを募集。おすすめメニューを選んだ理由、調理のポイント、メニューに込めた想いなどと合わせて応募していただきました。

●カジュアルダイニングとは・・・

競技前の選手が利用する、厳しい栄養基準などをクリアしたメニューが提供される選手村メインダイニングとは別に、選手がリラックスして日本文化を楽しめる空間とおもてなしの場。

本キャンペーンで採用されたメニューは、カジュアルダイニングで提供されるメニューの一部として提供されます。

★選手村カジュアルダイニング採用メニュー「さっぱり桃トースト」のレシピはこちら★

本賞

選手村カジュアルダイニング採用メニュー 「さっぱり桃トースト」

<作り方>

- ① 食パンに桃とクリームチーズ、グラニュー糖をチーズに塗り、黒胡椒をのせ、チーズが溶けるまでトースターで温める。
- ② 焼けたら、生ハムを散らし、メープルシロップをかけて完成。



商品情報

丸大食品株式会社 「切落とし生ハム」

(http://www.marudai.jp/CGI/products/item/detail.cgi?itm_cd=00321)

北海道にある生ハム専用工場で製造しました。
豚もも肉を使ってしっとり仕上げた生ハムです。



みんなのフードプロジェクト
選手村カジュアルダイニングの提供メニューの一部に
丸大食品の切落とし生ハムが使用されます!

さっぱり桃トースト

丸大食品の生ハムを使って作ってみよう!

作り方

- ① 食パンに桃とクリームチーズ、グラニュー糖をチーズに塗り、黒胡椒をのせ、チーズが溶けるまでトースターで温める。
- ② 焼けたら、生ハムを散らし、メープルシロップをかけて完成。

東京2020 みんなのフードプロジェクト 日本の「食」を選手村アスリートへとどけよう!
あなたのメニュー募集キャンペーン (<https://tokyo2020.org/ja/games/jp-award-01/>)
主催:東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会(以下、組織委員会)
共催:アサヒビール株式会社、株式会社 明治、味の素株式会社、キッコーマン株式会社、丸大食品株式会社

店頭などでもこのような販促物を活用してこのフードプロジェクトをより一層盛り上げてまいります。